

日光例幣使そば街道の自慢のそば

日光例幣使そば街道は、日光連山などの山々を源にした清らかな水と豊かな自然に恵まれており、香り高いそばを味わえます。ここでは、日光例幣使そば街道ならではの絶品そばを紹介するので、ぜひご賞味ください。



日光例幣使そば街道 寒晒し蕎麦

【日光東照宮の権現水で
仕込む至高の逸品】

秋に採れた地元産の良質な玄そば(殻つきのそばの実)を厳冬の日光東照宮境内洗心池の権現水に浸した後、乾燥させます。権現水への浸し作業は神聖な神事として、執り行われます。

1月の大寒から約100日をかけて仕上げられる至高の逸品で、上品な甘みを感じられる数量限定の貴重なそばです。

【日光例幣使そば街道推進協議会】
上都賀農業振興事務所内 ☎0289-62-5236



夏そば

【早刈りそばの青みとさわやかな風味】

新そばといえば秋をイメージする方も多いと思いますが、日光例幣使そば街道エリアでは夏にも「新そば」を味わうことができます。

4月中旬～下旬に種をまき、6月中旬～下旬に収穫。梅雨期の晴れ間を計画的に利用した生産システムの構築により清涼感のある色鮮やかなそばに仕上がります。

この夏そばは、6月下旬から8月頃に鹿沼市・日光市それぞれの限定店舗で販売されています。

【鹿沼そば振興会】
鹿沼市経済部農政課内 ☎0289-63-2192

【日光手打ちそばの会】
日光市観光経済部観光課内 ☎0288-21-5170



鹿沼にらそば 【旨いそばと香り豊かなにらの融合】

生産量、品質ともに全国トップクラスのら産地である鹿沼市で昔から親しまれてきたそばです。青々と肉厚で幅広、深みのある香りとシャキシャキとしたにらの食感がそばの旨みとマッチし、鹿沼の食文化として定着しています。

「にらそば」は、日光市内の一部そば店でも提供されています。



【鹿沼そば振興会】
鹿沼市経済部農政課内
☎0289-63-2192

日光氷温寒熟そば 【氷点下2℃によって生まれる甘みと旨み】

秋に収穫した新そばを、氷点下2度の氷温庫で寒さというストレスを与える技法によって作られたそばで、「日光そばの四季物語」の1つ。寒晒しの原理を人工的に再現したものであり、甘さと旨みが増すとともに、長期間高品質な状態を保つことができます。日光市内のそば店で冬～春に提供されています。

日光そばの四季物語とは

日光手打ちそばの会が掲げるテーマ。
日光氷温寒熟そば(冬～春)、日光夏そば(夏)、日光夏秋彼岸そば(秋)、日光あおい蕎麦®(秋～冬)からなり、一年間を通して旬で美味しいそばを食べられることをPRしています。



【日光手打ちそばの会】
日光市観光経済部観光課内 ☎0288-21-5170



鹿沼サラダそば

【パスタ未満もりそば以上♪
そば屋でランチ!】

「パスタは色々な食べ方をするけど、おそばはどのなの?」そんな疑問から開発されたメニューです。そばと新鮮な野菜を一度に楽しむことができ、さっぱりとした味は夏にピッタリです。

店舗によってサラダの具材やドレッシングが異なるため、様々なお味を各お店でお楽しみください。

【鹿沼商工会議所】 ☎0289-65-1111



最新情報は公式FBで
<https://www.facebook.com/kanumasoba/>